

Gourmet Slow Cooker
Mijoteuse Pour Plats Gourmets

OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
Model/Modèle: KC272BN
120V., 60Hz., 340 Watts



USA: *EURO-PRO Operating LLC*
94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburgh, NY 12901

Canada: *EURO-PRO Operating LLC*
4400 Bois Franc
St. Laurent, QC H4S 1A7

Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com



COPYRIGHT© EURO-PRO OPERATING LLC 2007

KC272BN

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE UN (1) AN

EURO-PRO OPERATING LLC garantit ce produit contre les défauts de pièces et main d'oeuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal domestique.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'un usage domestique pendant la période de garantie, retournez l'appareil et les accessoires au complet, port payé, à :

É.-U.: ***EURO-PRO Operating LLC,*** 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y., 12901

CANADA: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St Laurent, QC H4S 1A7

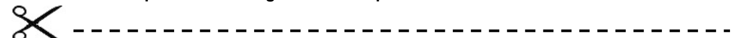
Si l'appareil présente un défaut de pièce ou de main-d'oeuvre, ***EURO-PRO Operating LLC*** le réparera ou le remplacera gratuitement. Un justificatif de la date d'achat et 12,95$ pour les frais correspondant à la manutention et à l'envoi de retour doit être inclus.

La responsabilité d'***EURO-PRO Operating LLC*** n'est limitée qu'au coût de la réparation ou du remplacement de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils altérés ou qui ont été utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par la mauvaise utilisation, l'abus, la manipulation négligente ainsi que les dommages liés à un emballage inadéquat ou à une mauvaise manutention en transit.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toutes autres garanties légales et/ou conventionnelles. La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC***, le cas échéant, est limitée aux obligations spécifiques assumées expressément selon les termes de la garantie limitée. En aucun cas ***EURO-PRO Operating LLC*** ne sera tenue responsable de dommages circonstanciels ou conséquents ou de toute autre nature. Certains États/Provinces n'autorisent pas l'exclusion ou limitation de dommages circonstanciels ou conséquents, auquel cas cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également jouir d'autres droits, lesquels peuvent varier selon les États ou les Provinces.

***Important : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage pendant le transport. Assurez-vous d'y inclure un justificatif de la date d'achat et d'y apposer une étiquette avant l'emballage portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant l'information relative à l'achat, le numéro du modèle et le problème rencontré avec l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer le paquet (car les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par votre garantie). Indiquez sur l'extérieur du paquet « À L'ATTENTION DU SERVICE CLIENTÈLE ». Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, les spécifications contenues dans ce document sont donc susceptibles de changer sans avis préalable.**



CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
POUR LES CLIENTS CANADIENS UNIQUEMENT

Merci de remplir et de nous poster la carte d'enregistrement de produit dans les 10 jours après l'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'un avertissement sur la sécurité du produit. En nous retournant cette carte, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO OPERATING LLC,* 4400 Bois Franc, St Laurent, QC H4S 1A7

KC272BN

Modèle de l'appareil

Date d'achat **Nom du magasin**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Province** **Code Postal**

Imprimé en Chine

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your Programmable Slow Cooker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Use the ***Programmable Slow Cooker with Buffet Server*** only for its intended use.
3. To protect against risk of electrical shock, **do not** immerse the power cord, plug or main unit in water or other liquids.
4. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
5. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
6. Always disconnect appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. **Do not** operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination and repair.
8. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
10. **This appliance is for household use only.**
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
12. **Do not** use outdoors.
13. **Never** place the removable ceramic pot directly on a heated surface as this may cause the ceramic pot to crack.
14. To disconnect the appliance, turn appliance "Off" first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull the power cord.
15. **CAUTION! Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use pot holders when moving your heated Programmable Slow Cooker**.
16. The glass lid and removable ceramic pot are fragile. Handle them with care.
17. **WARNING! TO PREVENT ELECTRIC SHOCK, never immerse the main unit in water or other liquids.**
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated pot**.**
19. **Never** cook directly in metal housing. Use the removable ceramic pot.
20. **Never** turn the appliance "On" when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
21. **Do NOT** immerse. Only the removable ceramic insert and glass lid may be immersed for cleaning.
22. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended**.**
23. **CAUTION! When removing the glass lid, always lift and tilt the lid away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip back into the unit.**

SPECIAL INSTRUCTIONS

This appliance has a short power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **Do not modify the plug in any way**.

REV. 06/07

Getting To Know Your Programmable Slow Cooker

Before using your ***Programmable Slow Cooker with Buffet Server***, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance. When turned on for the first time, your new slow cooker may emit an odor for up to **10 minutes**. This is due to the initial heating of the materials used in making the slow cooker. The odor is safe and should not reoccur after initial heating.



1. Metal Housing
2. Buffet Pan Holder
3. Plastic Storage Lids (x2)
4. Buffet Pans (x2)
5. Ceramic Pot
6. Glass Lid
7. Temperature Level Indicator Lights
8. Power "On" Light
9. LCD Display
10. Time Decrease Button
11. Time Increase Button
12. Settings Selector Button
13. Start - Stop Button

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 340 Watts

*** Illustrations may differ from actual product.**

RECETTES

Bœuf aux rondelles d'oignon panées

Ingrédients:

1 1/4 lb	de bifteck de ronde de boeuf désossé (1/2 à 3/4 pouces épaisseur)
8 oz	de champignons frais hachés
1	gros oignon blanc tranché en rondelles
1	une boîte de 10 3/4oz de soupe à l'oignon en conserve
1	sachet de 6 oz de mélange de fines herbes
1/4 tasse	de beurre ou de margarine fondus
4 onces	de fromage mozzarella râpé

Directives:
Couper le boeuf en 6 portions. Disposer en couches le boeuf, les champignons et les rondelles d'oignon dans la mijoteuse, et répéter les couches. Verser la soupe sur les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à basse température de 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que bœuf soit tendre ou qu'il ne soit plus rosé.

Avant de servir, mélanger dans un bol le mélange de fines herbes, les épices, le beurre ou la margarine fondus, et ½ tasse du liquide de la mijoteuse, et bien mélanger. Placer la garniture sur le dessus dans la mijoteuse. Augmenter la chaleur à Élevé (High). Couvrir et cuire 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que la garniture soit duveteuse. Saupoudrez de fromage. Couvrir et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Croustade chaude aux pommes

Ingrédients:

6-8 tasses	de pommes, pelés, évidées et coupées en tranches
2 tasses	de chapelure
1 tasse	de cassonade
1 c. à thé	de cannelle
1 c. à thé	de noix de muscade
1/8 c. à thé	de sel
1/2 tasse	de beurre ou de margarine fondus
1/4 tasse	de noix, finement hachées (facultatif)

Directives:
Placer les pommes dans la marmite en céramique. Dans un bol, mélanger la chapelure, la cassonade, la cannelle, la noix de muscade, le sel, le beurre ou la margarine fondus et les noix. Étendre le mélange sur les pommes dans la marmite en céramique. Couvrir et cuire à basse température pendant 3 heures 30 minutes ou à température élevée pendant 2 heures 45 minutes.

RECETTES

Crevettes épicées et Saucisse Jambalaya

Ingrédients:

2 tasses	de saucisses coupées en dés
1 lb	de crevettes cuites surgelées, décortiquées et nettoyées (décongelées)
2	oignons moyens, grossièrement hachés
2	branches de céleri tranchées
1/2	poivron vert, épépiné et coupé en dés
1/2	poivron rouge, épépiné et coupé en dés
1	boîte de tomates entières en conserves (28 oz)
1/4 tasse	de pâte de tomate
3	gousses d'ail émincées
1 c. à thé	persil séché
1/2 c. à thé	de thym
1 c. à thé	de sauce Tabasco®
2	clous de girofle
2 c. à table	d'huile d'olive
1 tasse	de riz blanc non traité

Directives :
Faire brunir la saucisse dans une grande poêle à feu moyen, en remuant jusqu'à bien doré. Ajouter la saucisse dans la marmite en céramique. Ajouter les autres ingrédients, sauf les crevettes, dans la marmite en céramique et bien mélanger. Couvrir et cuire à basse température pendant 8 heures ou à température élevée pendant 4 heures 30. Une heure avant de servir, tourner à Élevé (High) et ajouter les crevettes.

Minestrone de légumes

Ingrédients:

2 tasses	de consommé de légumes ou de poulet
2 tasses	de jus de tomate
1/2 c. à table	de feuilles de basilic séché
1/2 c. à thé	de sel
1/4 c. à thé	de feuilles d'origan séché
1/4 c. à thé	de poivre
2	carottes moyennes en tranches(1 tasse)
2	branches moyennes de céleri hachées (1 tasse)
1	oignon moyen haché (1/2 tasse)
1/2 tasse	de champignons frais tranchés (3 onces)
2	gousses d'ail finement hachées
1	boîte de tomates en dés en conserves (28 onces), non égouttées
1 tasse	de pâtes rotini non cuites
	Fromage parmesan râpé (facultative)

Directives :
Mélanger tous les ingrédients, sauf les pâtes et le fromage, sans la mijoteuse. Couvrir et cuire à basse température de 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les pâtes. Couvrir et cuire à température élevée de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Saupoudrer chaque portion de fromage.

Features of Your Programmable Slow Cooker



1. **LED DISPLAY SCREEN**
   The LED screen will display the time.
2. **START/STOP BUTTON**
   The unit will start cooking when this button is pressed. By pressing the button again, it will stop the cooking process.
3. **POWER ON LIGHT**
   This will turn on (red) when the "Start/Stop" button is pressed. It will turn off when the "Start/Stop" button is pressed to stop the cooking process.
4. **SETTING BUTTON**
   Pressing this button will select the cooking mode that you desire: High, Medium, Low or Warm.
5. **TEMPERATURE LEVEL INDICATOR LIGHTS**
   When you first plug in the unit, these lights will cascade until a temperature mode is selected. These lights will also flash, until the cooking temperature is reached.
6. **TIME INCREASE "▲"**
   Pressing this button will increase the cooking time in **one (1) hour** increments up to **twenty-four (24) hours**.
7. **TIME DECREASE "▼"**
   Pressing this button will decrease the cooking time in **one (1) hour** increments.

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY** and may be plugged into any **120V AC** polarized electrical outlet. **Do not use any other type of outlet**.

Using Your Programmable Intelligent Gourmet Slow Cooker for the First Time

Prior to first use, clean the appliance thoroughly.

1. Wash the glass lid, the ceramic pot, buffet pans, buffet pan lids and buffet pan holder in hot, soapy water.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. **Do not** immerse metal housing in water.
4. Plug the power cord into a 120 volt AC outlet.
5. Always cook with the glass lid in place and the ceramic pot in position. Remember that frequent lifting of the glass lid will delay the cooking time.
6. When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
7. Unplug the slow cooker when the cooking process is complete. Allow to cool completely before cleaning. **The ceramic pot cannot with-stand the shock of sudden temperature changes.**
8. **Do not** use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
9. Follow recommended cooking times.
10. **Do not** use the ceramic pot for storage of foods.
11. **Do not** reheat foods in the slow cooker. **Do not** set heated unit with food on a finished wood table. Always use protective padding under ceramic pot before setting on table or countertop.
12. **Do not** use slow cooker to boil water.

Caution: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot. Never add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

Programming the Slow Cooker

1. Plug the unit in to a polarized electrical outlet. You will hear the unit beep once and see the temperature indicator lights cascade until you press the “Setting” button.
2. Press the "Setting" button until the you have set the desired cooking mode "HIGH, MEDIUM, LOW or WARM".
3. Then press the symbol “▲” on the left side of the “Time” button to increase the cooking time by one (1) hour increments. Pressing the “▼” will decrease the cooking time by one (1) hour increments.
4. Once you have selected the desired cooking temperature, press on the "Start/Stop" button to begin cooking. The temperature level indicator lights will flash until the set temperature is reached and the Start/Stop light will illuminate.
5. If you have programmed a time (i.e. 1-24 hours), the timer will now start counting the time down to "0".
6. When set cooking time has expired, the unit will beep twice (2) and go into Stand-By mode for approximately five (5) minutes. The Start/Stop light will flash. If no inputs are made by the user, the unit will then go to “Warm” for six (6) hours. The slow cooker will then turn off after the six (6) hours have passed.
7. To stop the cooking process at any time during the operation, press on the “Start/Stop" button and the unit will turn off, the "Power On' light will go off, and the timer will be cleared. If you wish to restart the cooking process, you must start the process from the beginning.
8. If you do not set any time, the unit will work in a "Count Up" mode to a maximum of twenty-four (24) hours. Once this time has passed, it will beep once and go into Stand-By mode for five (5) minutes and then go into " Warm" mode for six (6) hours and then shut off. While the unit is in the “Warm” function, the “Power On” light will flash to let you know that the warm feature has been engaged.

RECETTES

Ailes de poulet Teriyaki

Ingrédients:

3 lbs	d’ailes de poulet
1	gros oignon haché
1/2 tasse	de sauce soya
1/2 tasse	de cassonade
1 c. à thé	de gingembre moulu
2	gousses d’ail émincées
1/3 tasse	de xérès sec à cuisson

Directives :

Rincer le poulet et assécher. Coupez et jetez les bouts d’ailes. Découpez chaque aile en deux. Déposer les morceaux dans une lèchefrite. Griller à 4 – 5 pouces de la chaleur pendant 20 minutes, 10 minutes de chaque côté ou jusqu’à ce que le poulet soit bruni. Transférer dans la mijoteuse.

Mélanger l’oignon, la sauce soya, la cassonade, le gingembre, l’ail, et le xérès dans un bol. Verser sur les ailes de poulet. Couvrir et cuire à basse température de 5 à 6 heures ou à température élevée de 2 à 3 heures. Remuer les ailes de poulet. S’assurer que les ailes sont enrobées uniformément de sauce.

Ailes de poulet Buffalo avec Trempette au fromage

Ingrédients:

4 lbs	d’ailes de poulet
1 1/2 tasses	de sauce chili en bouteille
3-4 c. à table	de sauce au piment fort en bouteille
	trempette de fromage bleu ou sauce pour salade Ranch

Directives :

Couper et jeter les bouts d’ailes. Découper les ailes en deux. Rincer le poulet et assécher. Placer le poulet sur la grille non chauffée d’une lèchefrite. Griller à 4-5 pouces de la chaleur pendant 10 minutes ou jusqu’à ce que le poulet soit doré, en retournant une fois. Transférer les ailes de poulet dans la mijoteuse.

Mélanger la sauce chili et la sauce au piment fort et verser sur les ailes de poulet. Couvrir et cuire à basse température de 5 à 6 heures ou à température élevée de 2 à 3 heures. Servir les ailes Buffalo avec la sauce à salade Ranch ou le fromage bleu.

RECETTES

Poulet Cacciatore

Ingrédients:

3 lbs	de poitrines de poulet désossé
1	petit oignon blanc haché
1 lb	de champignons frais en quartiers
2	gousses d'ail émincées
1/4 tasse	de farine
1/2 tasse	de consommé de poulet
2 c. à table	de pâte de tomate
1 14 1/2 oz	de tomates entières pelées et égouttées
1 c. à thé	de feuilles de basilic séché
1/2 c. à thé	de feuilles d'origan séché
1/2 c. à thé	de feuilles de thym séché
2 c. à table	d'huile d'olive
1/2 c. à thé	de poivre noir
	Pincée de sel et de poivre

Directives :
Étaler les oignons en couches dans la marmite en céramique. Placer les poitrines de poulet sur les oignons et recouvrir le poulet des autres ingrédients Couvrir du couvercle en verre et cuire pendant 8 heures à basse température ou pendant 4 heures 30 minutes à température élevée.

Côtes Barbecue

Ingrédients:

1 1/2 lbs	de côtes de dos de longe de porc
1/4 tasse	de cassonade tassée
1/2 c. à thé	de poivre
1 c. à table	de fumée liquide
2	gousses d'ail émincées
1/2 c. à thé	de sel
1	petit oignon coupé en dés
1/4 tasse	de cola
3/4 tasse	de sauce barbecue

Directives:
Vaporiser l'intérieur de la mijoteuse d'aérosol de cuisson. Retirer la peau intérieure des côtes. Mélanger la cassonade, le poivre, la fumée liquide, l'ail et le sel, et enrober les côtes de ce mélange. Couper les côtes en morceaux de 4 pouces. Disposer les côtes et les oignons en couches dans la marmite. Versez le cola sur les côtes. Couvrir et cuire à basse température pendant 8 à 9 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer les côtes de la mijoteuse. Égoutter et jeter le liquide. Verser la sauce barbecue dans un bol peu profond. Tremper les côtes dans la sauce. Placer les côtes dans la mijoteuse. Verser le reste de la sauce sur les côtes. Couvrir et cuire à basse température pendant 1 heure.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using Your Programmable Slow Cooker

1. Prepare your recipe according to directions.
2. Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass lid.
3. Plug the unit into an electrical outlet and set the time and desired temperature setting. It is not necessary to stir the ingredients during the cooking process.
4. Cooking times may differ by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the actual result.
5. Repeatedly removing the glass lid will decrease the temperature in the ceramic pot and lengthen the cooking times.
6. Certain dishes may not cook if the room temperature is below **41°F** or **5°C**.
7. When finished, press the "start - stop" button and unplug the unit. You can serve the meal in the ceramic pot.
8. When removing the glass lid, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam.

Note: The glass lid and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them. Exercise caution to avoid burns.

9. The sides of the metal housing of the slow cooker get very warm. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
10. Let ceramic pot and glass lid cool completely before washing.
11. First **remove** the glass lid if ceramic pot is placed in oven to reheat food.

Warning: If the ceramic pot has been placed in the refrigerator and is cold, **Always** allow the ceramic pot to come to room temperature before placing in a hot oven to avoid sudden temperature changes which could damage or cracks to the ceramic pot or cause injury.

Note: The temperature level indicator lights will cycle during the cooking process. This is normal.

Guide To Slow Cooking

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in a slow cooker, particularly when using the low or keep warm settings. Most recipes contained within this book, can be cooked on any one of the temperature settings, however cooking times will vary accordingly. Each recipe in this book will give specific instructions indicating the appropriate temperature setting as well as the suggested cooking times.

Your favorite traditional recipes can be adapted easily by **halving** the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

Note: These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. Cooking times should thus be extended by approximately 30 minutes.

Liquid Amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

Stirring Food

Little or no stirring is required when using the low or keep warm setting. When using the high setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

Note: The cooking times given above should be used **ONLY** as a guide. It is recommended that a thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. **Do not** cook without the glass cover in place.
- Stirring is not normally needed when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, turn the control knob to high, and reduce the liquid by simmering. This will take **30-45 minutes**.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the food may be allowed to simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the time and temperature setting.
- Meat and poultry require at least **7 to 8 hours** on LOW. **Do not** use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans **1-2 hours** on the high setting, then add remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

DO's

- Handle the ceramic pot and glass lid with care.
- Use oven mitts when lifting the ceramic pot containing hot foods.
- Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, **do not** place into or under cold water while still hot.

DO NOT's

- Use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost them first.
- Place the glass lid in oven or microwave.

NEVER

- Use abrasive cleansers or metal scouring pads when cleaning the ceramic pot.
- Place water or other liquids into the base of the slow cooker.
- Immerse the base, cord or plug of the slow cooker into water or any other liquid.
- Touch hot surfaces with bare hands.

Chili Football

Ingrédients:

3½-4 livres	de boeuf haché grossièrement
1	de consommé de boeuf en conserve (14 ½ oz)
3 c. à table	d'oignon moyen, finement haché
3 c. à thé	de bouillon de bœuf instantané
1	sauce tomate en conserve (8 oz)
2 c. à table	de paprika
1/2 c. à thé	de poivre noir
4 c. à table	de poudre de chili
1 c. à table	de cumin
¼ c. à thé	de poudre d'oignon
¼ c. à thé	de sel
¼ c. à thé	de poudre d'ail
¼ c. à thé	de sel d'ail
¼ c. à thé	de sucre
1 c. à table	de jus de lime
1	petit paquet de maïs surgelé, décongelé (facultatif)
	crème sure pour garniture
	oignon vert pour garniture
½ tasse	de fromage râpé pour garniture

Directives:
Cuire le boeuf dans une large poêle à feu moyen, en remuant pour émietter le bœuf jusqu'à ce qu'il soit bruni. Égoutter. Mettre le bœuf cuit, l'oignon haché, le consommé de bœuf, la sauce tomate, la poudre de chili, le paprika, le cumin, deux c. à thé du bouillon de boeuf, la poudre d'ail, et le poivre noir dans la marmite en céramique. Mélanger les ingrédients et couvrir du couvercle en verre. Cuire pendant 7 heures 15 minutes à basse température ou 3 heures 15 minutes à température élevée. Ajouter le reste du bouillon de boeuf, la poudre d'oignon, le sel, le sucre et le jus de lime. Couvrir et chauffer pendant une heure supplémentaire. Garnir de crème sure, d'oignons verts et de fromage.

Ragoût de bœuf classique

Ingrédients:

4 lbs	de bœuf à bouillir coupé en cubes de 1 pouce
1/2 tasse	de farine
1 c. à thé	de sel
1 c. à thé	de poivre noir
3 tasses	de consommé de boeuf
2 c. à thé	de sauce Worcestershire
2	gousses d'ail émincées
2	feuilles de laurier
2 c. à thé	de paprika
8	petites pommes de terres coupées en dés
4	petits oignons en dés
4	branches de céleri tranchées

Directives:
Faire brunir le boeuf dans une grande poêle à feu moyen, en remuant jusqu'à bien cuit. Ajouter la viande dans la marmite en céramique. Saupoudrer la farine, le sel et le poivre sur la viande et remuer pour bien enrober. Ajouter les autres ingrédients et remuer pour bien mélanger. Couvrir et cuire à basse température pendant 11 heures ou à température élevée pendant 5 heures 30 minutes. Bien remuer avant de servir.

Cidre de cerises épicé

Ingrédients:

4	litres de cidre de pommes
4	bâtons de cannelle
2	sachets de 3 oz de gélatine à saveur d'orange
2	sachets de 3 oz de gélatine à saveur de canneberge

Directives:
Mélanger le cidre de pommes et les bâtons de cannelle dans la mijoteuse. Chauffer à Élevé (High) pendant 3 heures. Ajouter la gélatine à saveur de canneberge et d'orange et remuer. Chauffer une heure de plus à Élevé (High) et laisser la gélatine se dissoudre. Tourner à Bas (Low) pour garder au chaud. Servir directement de la mijoteuse.

Trempette chaude aux épinards et aux artichauts

Ingrédients:

2	paquets de fromage à la crème doux
3/4 tasse	de crème légère
1/3 tasse	de fromage Parmesan râpé
1/2 c. à thé	de poudre d'ail
2	boîtes de 8 oz de feuilles d'épinards coupées surgelées et égouttées
2	pots ou boîtes de cœurs d'artichaut en quartiers, rincés
2/3 tasse	de fromage haché Monterey Jack
1 tasse	de mélange préparé à salsa, frais ou en conserve

Directives:
Dans un mélangeur, ajouter le fromage à la crème, la crème, le fromage parmesan et la poudre d'ail, et mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse. Ajouter les épinards et bien mélanger. Ajouter les artichauts et hacher grossièrement. Verser le mélange dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à Élevé (High) pendant 1,5 heures jusqu'à ce que le centre soit chaud. Saupoudrer de fromage Monterey Jack et verser à la cuillère la salsa autour des rebords intérieurs de la marmite en céramique. Couvrir et continuer de chauffer à Élevé (High) pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Fèves au lard traditionnelles

Ingrédients:

6	boîtes de 28 oz de fèves au lard végétariennes égouttées
2	oignons moyens hachés (1 tasse)
1 1/3 tasses	de sauce barbecue
1 tasse	de cassonade tassée
4 c. à table	de moutarde moulue

Directives:
Mélanger tous les ingrédients. Couvrir et cuire à basse chaleur de 4 à 5 heures (ou de 2 à 2 heures 30 minutes à température élevée) ou jusqu'à la consistance souhaitée.

How to Use the Buffet Server

Warning: Do not use the buffet pans for cooking or baking. These are only intended to keep food warm.

1. Wash the buffet pans and pan holder with warm, soapy water.
2. Place the ceramic pot inside the base and fill the ceramic pot with 2 cups of warm water. Make sure the water does **not** touch the bottom of the buffet pans.

Note: NEVER add water directly in the Base. ALWAYS use the ceramic pot whenever cooking or warming in slow cooker with buffet server.

3. Place the buffet pan holder on top of the ceramic pot. Make sure the holder is secure and level.
4. Add the **EMPTY** buffet pans, making sure they are secure.
5. Place glass lid on unit and plug cord into **120 volt** outlet. Preheat on high for **30 minutes** or until water is very hot.

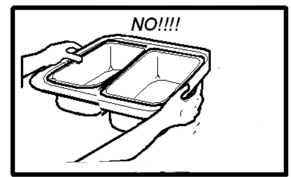
Note: Using hot **(not boiling)** water in ceramic pot will decrease preheating time.

Caution: NEVER add cold water to a hot ceramic pot. Sudden temperature changes can cause damage or injury.

6. Uncover and carefully add hot, cooked food into buffet pans.

Caution: Always open the cover away from you. Escaping steam can cause burns.

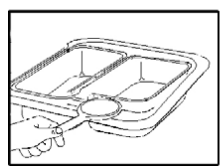
Caution: Never carry the buffet pans and holder when they are filled with hot food.



7. Cover and press the "setting" button to select "warm" setting. Press the Start – Stop button.
8. Stir occasionally and keep food covered to maintain temperature.
9. Periodically check and if necessary - carefully add more hot water by removing one of buffet pans to add water.

Caution: Use oven mitts to remove buffet pan. Escaping steam will be hot and can cause burns.

Hint: Try using a wooden spoon to help lift one end of the Buffet Pan for easier removal.



Warning: Buffet pans and holder are hot. Handle Carefully. Never carry the buffet pan and holder assembly when they are filled with hot food. You could be injured.

For Best Results Using Buffet Pans

Caution: Internal temperature of foods should be kept at **150°F** or above.

- The buffet pans must be in place when using the buffet server.
- Use buffet pans only to keep cooked foods warm. **Do not** use to cook in.
- Buffet pans and holder **ARE NOT** to be used in a conventional oven, on a stove top or in a microwave oven.
- When filling buffet pans with foods that may stick, spray the inside of pans with a non-stick cooking spray.
- If food is too dry, add broth or juice to help keep food moist while warming.
- Plastic storage lids can be used to store food that was prepared in advance, or to store leftovers.

Important: Do not place plastic storage lids in oven or use with the buffet server.

CLEANING & MAINTENANCE

How to Clean your Buffet Server

Caution: Buffet server is very hot. Handle carefully.

- **ALWAYS** allow the buffet server to completely cool before cleaning.
- Buffet pans, plastic lids and holder may be cleaned with hot, soapy water or dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

Caution: ALWAYS allow water and slow cooker to cool before cleaning.

ALWAYS allow water to cool before attempting to remove water from ceramic pot.

Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot, buffet servers or glass lid.

- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- If attempting to remove buffet pans before allowing water and unit to cool, use oven mitts to remove pans. Escaping steam will be hot and can cause burns.
- Buffet pans and holder are hot. Handle Carefully.
- **Never carry the buffet pan and holder assembly when they are full of hot food. You could be injured.**

Caution: Make sure unit is unplugged from wall outlet. Allow unit to cool before cleaning.

Caution: Do NOT immerse the metal housing of the slow cooker in water or liquid.

1. Press the start – stop button to turn "Off".
2. Unplug the unit from wall outlet and allow to cool.
3. Allow unit to cool completely before cleaning.
4. Wash the ceramic pot, glass lid, buffet pans and/or buffet pan holder and plastic storage lids in warm, soapy water or dishwasher. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry. To remove burned - on food or drippings from the ceramic pot, allow the ceramic pot to soak. Then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in warm water, then dry.
5. Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
6. Wipe the inside and outside of the slow cooker with a damp cloth.
7. Only clean the metal housing with a damp cloth. **DO NOT** immerse in water.
8. When storing your slow cooker, loosely coil the power cord, don't wrap the cord around the unit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment nettoyer votre réchaud buffet

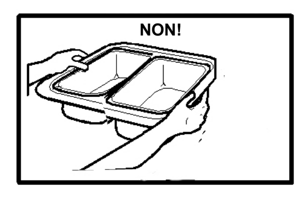
Attention: Le réchaud buffet est très chaud. Manipulez avec soin.

- Laissez **TOUJOURS** refroidir le réchaud buffet avant de le nettoyer.
- Les bacs du buffet, les couvercles en plastique et le support peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et assécher à fond.
- **Attention** : Laissez **TOUJOURS** refroidir l'eau et la mijoteuse avant de nettoyer.
- **TOUJOURS** laisser refroidir l'eau avant de la retirer de la marmite en céramique.
- **Ne jamais** utiliser de détergents abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour nettoyer la marmite en céramique, les bacs du buffet ou le couvercle en verre.
- Pour ramollir les aliments cuits collés, remplissez la marmite en céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Nettoyez en frottant légèrement à l'aide d'une brosse en nylon.
- Portez des moufles isolantes si vous retirez les bacs du buffet avant que l'eau et l'appareil ne soient refroidis. La vapeur est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Les récipients du buffet et le support sont chauds. Manipulez avec soin.
- **Ne jamais transporter les récipients du buffet s'ils sont remplis d'aliments chauds. Vous pourriez être blessé.**

Attention: Assurez-vous que l'appareil soit débranché de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Attention: Ne PAS plonger le boîtier métallique de la mijoteuse dans l'eau ou autre liquide.

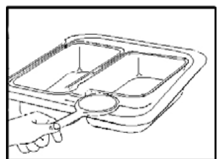
1. Appuyez sur le bouton Démarrer – Arrêter pour éteindre.
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir.
3. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
4. Lavez le couvercle en verre, la marmite en céramique, les bacs de buffet et/ou le support de bac de buffet et les couvercles à compartiments en plastique dans l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez abondamment à l'eau et séchez avec une serviette. Laissez tremper la marmite en céramique afin de faciliter le retrait d'aliments brûlés ou de jus de cuisson. Frottez ensuite avec un tampon à récurer en nylon. Rincez à l'eau tiède et séchez.
5. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour nettoyer la marmite en céramique ou le couvercle en verre.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la mijoteuse avec un chiffon humide.
7. Ne nettoyez le boîtier métallique qu'avec un chiffon humide. **N'immergez PAS** l'appareil dans l'eau.
8. En rangeant votre mijoteuse, n'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.



7. Couvrez et appuyez sur le bouton « Paramètres » et sélectionnez « Garde au chaud » (warm). Appuyez sur le bouton Démarrer – Arrêter.
8. Remuez de temps en temps et couvrez les aliments pour maintenir la température.
9. Vérifiez périodiquement et ajoutez prudemment de l'eau chaude, au besoin, en retirant l'un des bacs du buffet.

Attention: Utilisez des moufles isolantes pour retirer le bac du buffet. La vapeur est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Astuce: Utilisez une cuillère de bois pour soulever l'extrémité du bac du buffet et en faciliter le retrait.



Attention: Les bacs du buffet et le support sont chauds. Manipulez avec soin. Ne jamais transporter les bacs du buffet s'ils sont remplis d'aliments chauds. Vous pourriez être blessé.

Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant les bacs du buffet

Attention: La température interne des aliments devrait être maintenue à **150° F** ou plus.

- Les bacs du buffet doivent être en place lors de l'utilisation du réchaud buffet.
- N'utilisez les bacs que pour conserver les aliments cuits au chaud. **Ne** pas les utiliser pour la cuisson.
- Les bacs et le support du buffet **NE** doivent PAS être utilisés dans un four conventionnel, sur une cuisinière ou dans un four à micro-ondes.
- En remplissant les bacs d'aliments pouvant coller, vaporisez l'intérieur d'un aérosol de cuisson.
- Si les aliments sont trop secs, ajoutez du bouillon ou du jus pour en conserver l'humidité au réchaud.
- Les couvercles à compartiments en plastique peuvent être utilisés pour conserver les aliments préparés à l'avance, ou pour conserver les restes.

Important: Ne pas placer les couvercles à compartiments en plastique dans le four ou les utiliser avec le réchaud buffet.

Hot Spiced Cherry Cider

Ingredients:

4	quarts apple cider
4	cinnamon sticks
2	3 oz. package of orange flavored gelatin
2	3 oz. package of cranberry flavored gelatin

Directions:
Mix together the apple cider and cinnamon sticks in the Slow cooker. Heat on High for 3 hours. Stir in cranberry & orange flavored gelatin. Keep on High 1 more hour and allow gelatin to dissolve. Turn to Low to keep warm. Serve directly from the Slow Cooker.

Warm Spinach Artichoke Dip

Ingredients:

2	8 oz. packages of softened cream cheese
3/4 cup	light cream
1/3 cup	grated Parmesan cheese
1/2 tsp	garlic powder
2	8 oz. box frozen cut leaf spinach, thawed and well drained
2	12 oz jar or can quartered artichoke hearts, rinsed
2/3 cup	shredded Monterey Jack cheese
1 cup	prepared salsa mixture, canned or fresh

Directions:
In a food processor, process the cream cheese, cream, Parmesan cheese and garlic powder until smooth and creamy. Add the spinach and process until thoroughly mixed. Add the artichokes and process until coarsely chopped. Spoon the mixture in to the Slow Cooker. Cover and cook on High for 1 to 1.5 hours until hot in the center. Sprinkle the top evenly with Monterey Jack cheese and spoon the salsa in a ring around the inside edges of the Stoneware. Cover and continue heating on High 15 minutes longer, or until the cheese is melted.

Traditional Baked Beans

Ingredients:

6	cans (28 ounces each) vegetarian baked beans, drained
2	medium onion, chopped (1 cup)
1 1/3 cup	barbecue sauce
1 cup	packed brown sugar
4 Tbsp	ground mustard

Directions:
Mix all ingredients. Cover and cook on low heat setting 4 to 5 hours (or high heat setting 2 hours to 2 hours 30 minutes) or until desired consistency.

COOKING RECIPES

Fall Football Chili

Ingredients:

3½-4 lbs.	coarsely ground beef
1	14 ½ oz. can beef broth
3 Tbsp	medium onion, finely chopped
3 tsp	instant beef bouillon
1 8oz	can tomato sauce
2 Tbsp	paprika
1/2 tsp.	black pepper
4 Tbsp	chili powder
1 Tbsp	cumin
¼ tsp	onion powder
¼ tsp	salt
¼ tsp	garlic powder
¼ tsp	garlic salt
¼ tsp	sugar
1 Tbsp	lime juice
1	small package frozen corn, thawed (optional)
	sour cream, for topping
	chopped green onion, for topping
½ cup	shredded cheese, for topping

Directions:

Cook beef in a large skillet over medium heat , stirring to crumble the beef until it is browned. Drain. Place cooked beef, chopped onion, beef broth, tomato sauce, chili powder, paprika, cumin, two teaspoons of the beef bouillon, garlic powder, and black pepper in ceramic pot. Mix ingredients and cover with glass lid. Cook for 7 hours 15 minutes on Low setting or 3 hours 15 minutes on High setting. Stir in remaining beef bouillon, onion powder, salt, sugar and lime juice. Cover and cook for one more hour. Top with sour cream, green onions and cheese if desired.

Classic Beef Stew

Ingredients:

4 lbs.	stewing beef, cut into 1-inch cubes
1/2 cup	flour
1 tsp	salt
1 tsp	black pepper
3 cups	beef broth
2 tsp	Worcestershire sauce
2 cloves	garlic, minced
2	bay leaves
2 tsp	paprika
8	small potatoes, diced
4	small onions, diced
4	celery stalks, sliced

Directions:

Brown beef in s large skillet over medium heat, stirring until all sides are brown. Add meat to ceramic pot. Sprinkle flour, salt and pepper over meat and stir to coat well. add remaining ingredients and stir to mix well. cover and cook on Low setting for 11 hours or on high for 5 hours 30 minutes. Stir thoroughly before serving.

CONSIGNES D'UTILISATION

NE PAS FAIRE

- Utiliser la marmite en céramique si elle est fissurée ou écaillée.
- Faire fonctionner la mijoteuse sans y avoir placé la marmite en céramique.
- Placer la marmite en céramique chaude sur une surface humide.
- Utiliser des viandes ou des aliments surgelés dans la mijoteuse. Toujours les décongeler d'abord.
- Placer le couvercle en verre dans le four ou le micro-ondes.

NE JAMAIS

- Utiliser de détergent abrasif ou de tampons à récurer métalliques en nettoyant la marmite en céramique.
- Mettre de l'eau ou autres liquides dans la base de la mijoteuse.
- Plonger la base, le cordon d'alimentation ou la mijoteuse dans l'eau ou autre liquide.
- Toucher les surfaces chaudes à mains nues.

Comment utiliser le réchaud buffet

Avertissement: Ne pas utiliser les récipients de buffet pour la cuisson ou la boulangerie. Ils sont conçus uniquement pour conserver les aliments au chaud.

1. Nettoyez les bacs de buffet et le support dans de l'eau tiède et savonneuse.
2. Placez la marmite en céramique dans le socle et ajoutez 2 tasses d'eau tiède. Assurez-vous que l'eau ne touche pas le fond des bacs de buffet.

Remarque : NE JAMAIS ajouter directement de l'eau dans le socle. TOUJOURS utiliser la marmite en céramique pour cuire ou réchauffer dans la marmite avec le réchaud buffet.

3. Placez le support de bac du buffet au sommet de la marmite en céramique. Assurez-vous que le support est bien fixé et au niveau.
4. Ajoutez les bacs du buffet **VIDES** en vous assurant qu'ils sont bien en place.
5. Placez le couvercle en verre sur l'appareil et le cordon d'alimentation dans une prise **120 volts**. Préchauffez à température élevée pendant **30 minutes** ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.

Remarque: Utiliser de l'eau chaude **(non bouillante)** dans la marmite en céramique réduira la durée de préchauffage.

Attention: NE JAMAIS ajouter d'eau froide dans une marmite en céramique chaude. Des changements brusques de température peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

6. Découvrir et ajouter prudemment les aliments cuits chauds dans les bacs du buffet.

Attention: Toujours soulever le couvercle en le tenant éloigné de vous. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

Attention: Ne jamais transporter les bacs du buffet s'ils sont remplis d'aliments chauds.

5. Placez le couvercle en verre sur l'appareil et le cordon d'alimentation dans une prise 120 volts. Préchauffez à température élevée pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.

Remarque: Utiliser de l'eau chaude **(non bouillante)** dans la marmite en céramique réduira la durée de préchauffage.

Attention: NE JAMAIS ajouter d'eau froide dans une marmite en céramique chaude. Des changements brusques de température peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

6. Découvrir et ajouter prudemment les aliments cuits chauds dans les bacs du buffet.

Attention: Toujours soulever le couvercle en le tenant éloigné de vous. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

Attention: Ne jamais transporter les bacs du buffet s'ils sont remplis d'aliments chauds.

Guide de base de temps de cuisson

Réglage de chaleur	Bas	Élevé
Poulet 3-4 lb	6 à 8 heures	3 à 4 heures
Bœuf à braiser 3-4 lb	6 à 8 heures	4 à 5 heures
3 Qté Ragoût de boeuf	8 à 10 heures	4 à 5 heures
3 Qté Chili	8 à 10 heures	4 à 5 heures
3 Qté Soupe aux légumes	6 à 8 heures	3 à 4 heures

Les temps de cuisson indiqués doivent servir **UNIQUEMENT** à tire de guide. Il est conseillé d'utiliser un thermomètre pour vérifier la température afin de s'assurer que les aliments sont bien cuits.

Conseils pour la cuisson à la mijoteuse

- Le couvercle de la mijoteuse ne s'ajuste pas parfaitement à la marmite en céramique mais doit être bien centrée pour de meilleurs résultats. **Ne pas retirer inutilement le couvercle en verre** – il en découlerait une perte importante de chaleur. **Ne** pas cuire sans que le couvercle en verre ne soit en place.
- Remuer les aliments n'est habituellement pas nécessaire dans la cuisson à la mijoteuse. Toutefois, avec la cuisson à température élevée, vous voudrez peut-être remuer de temps en temps.
- La cuisson lente retient presque toute l'humidité contenue dans les aliments. S'il y a trop de liquide à la fin du temps de cuisson, retirez le couvercle en verre, tournez le bouton de réglage à élevé, et réduisez le liquide en laissant mijoter. Cela prendra de 30 à 45 minutes.
- La mijoteuse devrait être à demi remplie pour de meilleurs résultats.
- Pour la cuisson des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 2 pouces entre le sommet de la marmite en céramique et les aliments pour permettre à ceux-ci de mijoter.
- Plusieurs mets doivent cuire toute la journée. Vous pouvez également préparer la recette la veille en plaçant tous les ingrédients dans la marmite en céramique, couvrez et réfrigérez pour la nuit. Au matin, placez simplement la marmite en céramique dans la mijoteuse et sélectionnez le temps et la température de cuisson.
- La viande et la volaille doivent cuire au moins **7 à 8 heures** à BAS (Low). **Ne** pas utiliser d'aliments surgelés dans la mijoteuse. Décongeler la viande ou la volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.
- Retirer tout le gras visible de la viande ou de la volaille.
- Cuire les haricots secs **1 à 2 heures** à température élevée, et ajoutez ensuite les autres ingrédients, faites cuire à basse température pour le reste du temps de cuisson.
- En cuisant les caris et les casseroles, une saveur plus prononcée se développera quand la première étape est préparée selon les méthodes classiques, p.ex., brunir d'abord les oignons, la viande et les épices dans une poêle antiadhésive.

À FAIRE

- Manipuler avec soin la marmite en céramique et le couvercle en verre.
- Utiliser les moufles isolantes en soulevant la marmite en céramique qui contient les aliments chauds.
- Éviter les changements brusques de température de la marmite en céramique ou le couvercle en verre. Par exemple, **ne** pas plonger dans l'eau froide si la marmite ou le couvercle sont chauds.

Simple Chicken Cacciatore

Ingredients:

3 lbs	boneless chicken breasts
1	small white onion, chopped
1 lb	fresh mushrooms, quartered
2	cloves garlic, mined
1/4 cup	flour
1/2 cup	chicken broth
2 Tbs	tomato paste
1 14 1/2 oz	whole, peeled tomatoes, drained
1 tsp	dried basil leaves
1/2 tsp	dried oregano leaves
1/2 tsp	dried thyme leaves
2 Tbsp	olive oil
1/2 tsp	black pepper
	salt & pepper to taste

Directions:
Layer onions on the bottom of the ceramic pot. Place the chicken breasts on top of the onions and then top the chicken with the remaining ingredients. Cover with glass lid and cook for 8 hours on Low setting or for 4 hours 30 minutes on High setting.

Barbecued Ribs

Ingredients:

1 1/2 lbs	pork loin back ribs
1/4 cup	packed brown sugar
1/2 tsp	pepper
1 Tbsp	liquid smoke
2	garlic cloves, chopped
1/2 tsp	salt
1	small onion, sliced
1/4 cup	cola
3/4 cups	barbecue sauce

Directions:
Spray inside of slow cooker with cooking spray. Remove inner skin from ribs. Mix brown sugar, pepper, liquid smoke, garlic and salt; rub mixture into ribs. Cut ribs into 4-inch pieces. Layers ribs and onion in slow cooker. Pour cola over ribs. Cover and cook on low heat setting 8 to 9 hours or until tender. Remove ribs from slow cooker. Drain and discard liquid. Pour barbecue sauce into shallow bowl. Dip ribs into sauce. Place ribs in slow cooker. Pour any remaining sauce over ribs. Cover and cook on low heat setting 1 hour.

COOKING RECIPES

Teriyaki Chicken Wings

Ingredients:

3 lbs chicken wings
1 large onion, chopped
1/2 cup soy sauce
1/2 cup brown sugar
1 tsp ground ginger
2 cloves garlic, minced
1/3 cup dry cooking sherry

Directions:
Rinse the chicken and pat dry. Cut off and discard wing tips. Cut each wing at the joint to make two sections. Place the wing parts on a broiler pan. Broil 4 to 5 inches from the heat for 20 minutes, 10 minutes on each side or until chicken is brown. Transfer to the slow cooker.

Mix together the onion, soy sauce, brown sugar, ginger, garlic, and cooking sherry in a bowl. Pour over the chicken wings. Cover; cook on Low for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Stir chicken wings Be sure wings are evenly coated with sauce.

Buffalo Wings with Blue Cheese Dip

Ingredients:

4 lbs. chicken wings
1 1/2 cups bottled chili sauce
3-4 Tbsp bottled hot pepper sauce
blue cheese dip or bottled Ranch salad dressing

Directions:
Cut off and discard wing tips. Cut each wing into 2 sections. Rinse chicken; pat dry. Place chicken on the unheated rack of a broiler pan. Broil 4-5 inches from the heat for about 10 minutes or until the chicken is browned, turning over once. Transfer chicken wings to slow cooker.

Combine chili sauce and hot pepper sauce and pour over chicken wings. Cover; cook on Low setting for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Serve Buffalo wings with Ranch or Blue Cheese.

CONSIGNES D'UTILISATION

Attention: Si la marmite de cuisson en céramique a été placé dans le réfrigérateur et qu'il est froid, toujours le laisser à la température de la pièce avant le mettre dans un four chaud afin d'éviter que les changements brusques de température n'endommagent ou fissurent la marmite de cuisson en céramique ou n'entraînent des blessures.

Remarque: Les lampes témoins du sélecteur de température alterneront lors du processus de cuisson. C'est normal.

Guide de la cuisson lente

Permettre un temps suffisant de cuisson des aliments. Il est Presque impossible de trop cuire les aliments dans une mijoteuse, surtout en utilisant les paramètres de basse cuisson et de garder au chaud. La plupart des recettes continues dans ce livre peuvent être réalisées sur l'un ou l'autre des paramètres de température; cependant, les temps de cuisson peuvent varier. Chacune des recettes offrira des directives particulières indiquant la température appropriée et les temps de cuisson.

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent facilement être adaptées en réduisant de **moitié** la quantité de liquide et en augmentant considérablement le temps de cuisson. Consultez le guide ci-dessous pour les temps de cuisson et les paramètres suggérés en préparant vos recettes préférées.

Temps Recette traditionnelle	Temps Recette mijoteuse
15 à 30 minutes	4-6 heures à BAS (Low)
60 minutes	6-8 heures à BAS (Low)
1 à 3 heures	8-12 heures à BAS (Low)

Remarque: Ces temps de cuisson sont approximatifs. Les temps de cuisson peuvent varier selon les ingrédients et les quantités des recettes.

Le couvercle en verre doit toujours être en place lors de la cuisson des aliments. Chaque fois que le couvercle est soulevé, il y a perte de chaleur et d'humidité des aliments. Les temps de cuisson devraient donc être prolongés d'environ **30 minutes**.

Quantités de liquide

Lorsque les aliments cuisent dans votre mijoteuse, très peu d'humidité s'évapore. Pour palier à ceci, il est conseillé de réduire de moitié la quantité de liquide des recettes traditionnelles. Toutefois, si après la cuisson, la quantité de liquide est excessive, retirez le couvercle et réglez la mijoteuse à la température élevée pendant **30 à 45 minutes** ou jusqu'à réduction du liquide à la quantité désirée.

Remuer les aliments

Il n'est pas nécessaire de remuer fréquemment les aliments à basse cuisson ou en garde au chaud. À température élevée, le fait de remuer les aliments répartit uniformément leur saveur.

CONSIGNES D'UTILISATION

5. Si vous avez configuré un temps de cuisson (p.ex. 24 heures), la minuterie débute un comptage régressif jusqu'à « 0 ».
6. Quand le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émettra un son deux (2) fois et sera en mode Veille pour environ cinq (5) minutes. La lampe témoin Démarrer/Arrêter (Start/Stop) clignote. Si aucun changement n'est effectué, l'appareil sera en mode « Garde au chaud » (Warm) pendant six (6) heures. La mijoteuse s'éteint alors après que la période de six (6) heures soit écoulée.
7. Pour arrêter en tout temps le processus de cuisson, appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter (Start/Stop) et l'appareil s'éteindra, le voyant « En marche » s'éteindra et la minuterie remise à zéro. Si vous voulez redémarrer le processus de cuisson, vous devez recommencer le processus depuis le début.
8. Si vous ne configurez aucun temps de cuisson, l'appareil fonctionnera en mode « Comptage progressif » pour une période maximale de vingt-quatre (24) heures. Quand la période est écoulé, l'appareil émettra un son et se mettra en mode « Veille » pour environ cinq (5) minutes, et ensuite en mode « Garde au chaud » pour six (6) heures avant de s'éteindre. Pendant que l'appareil est en mode « Garde au chaud », le voyant d'alimentation « Marche » clignote pour vous indiquer que la fonction de garde au chaud est active.

Utilisation de cotre mijoteuse programmable

1. Préparez votre recette selon les directives.
2. Placez les aliments préparés dans la marmite de cuisson en céramique amovible et placez le couvercle en verre.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique et réglez le temps de cuisson et le paramètre de température désirée. Il n'est pas nécessaire de remuer les ingrédients pendant la cuisson.
4. Les temps de cuisson peuvent varier selon la quantité d'ingrédients, la température de la pièce et autres facteurs. Réglez le temps de cuisson selon le résultat souhaité.
5. Le retrait répétitif du couvercle en verre aura pour effet d'abaisser la température dans la marmite de cuisson en céramique et de prolonger ainsi le temps de cuisson.
6. Certains plats ne cuiront pas si la température de la pièce se situe sous 41°F ou 5°C.
7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton « démarrer - arrêter » (start - stop) et débranchez l'appareil. Vous pouvez servir le repas directement dans la marmite de cuisson en céramique.
8. Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur, inclinez le couvercle en verre quand vous le soulevez, de façon à ce que l'ouverture du marmite de cuisson en céramique soit éloignée de vous.

Remarque : Le couvercle de verre et la marmite de cuisson en céramique sont chauds. Utilisez un chiffon ou des poignées pour les tenir. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures.

9. Les côtés du boîtier métallique de la mijoteuse deviennent très chauds. Utilisez des moufles isolantes ou des poignées pour retirer la marmite de cuisson en céramique.
10. Laissez **refroidir** complètement la marmite de cuisson en céramique et le couvercle en verre avant de les laver.
11. Retirez d'abord le couvercle en verre si la marmite de cuisson en céramique est placée dans le four pour réchauffer les aliments.

COOKING RECIPES

Spicy Shrimp & Sausage Jambalaya

Ingredients:

2 cups	sausage, diced
1 lb	frozen, cooked shrimp, shelled and cleaned (thawed)
2	medium onions, coarsely chopped
2	stalks celery,sliced
1/2	green pepper, seeded and diced
1/2	red pepper, seeded and diced
1 28-oz	can whole tomatoes
1/4 cup	tomato paste
3	cloves garlic, minced
1 tsp	dried parsley
1/2 tsp	thyme
1 tsp	Tabasco® sauce
2	whole cloves
2 Tbsp	olive oil
1 cup	raw white rice

Directions:

Brown sausage in large skillet over medium heat, stirring until it has browned evenly. Add sausage to ceramic pot. Add the rest of the ingredients except the shrimp to the ceramic pot and mix thoroughly. Cover and cook on Low setting for 8 hours or on High for 4 hours. One hour before serving, turn to High setting and stir in the shrimp.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

2 cups	vegetable or chicken broth
2 cups	tomato juice
1/2 Tbsp	dried basil leaves
1/2 tsp	salt
1/4 tsp	dried oregano leaves
1/4 tsp	pepper
2	medium carrots, sliced (I cup)
2	medium celery stalks, chopped (1 cup)
1	medium onion, chopped (1/2 cup)
1/2 cup	sliced fresh mushrooms (3 ounces)
2	garlic cloves, finely chopped
1	can (28 ounces) diced tomatoes, undrained
1 cup	uncooked rotini pasta
	Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

COOKING RECIPES

French Onion Beef

Ingredients:

1 1/4 lb.	boneless beef round steak (1/2 to 3/4-inch thick)
8 oz	sliced fresh mushrooms
1	large white onion, sliced into rings
1	10 3/4-oz can condensed French onion soup
1	6-oz pkg. instant herb stuffing mix
1/4 cup	melted butter or margarine
4-oz	shredded mozzarella cheese

Directions:

Cut the beef into 6 serving size pieces. Layer half of the beef, mushrooms and onion rings in the slow cooker; repeat layers. Pour soup over ingredients in slow cooker. Cover and cook on Low setting for 8 to 10 hours or until beef is tender and no longer pink.

Before serving, in medium bowl, combine stuffing mix, contents of seasoning packet, melted butter or margarine and 1/2 cup of the liquid from the slow cooker; toss to mix. Place stuffing on top of contents in slow cooker. Increase heat setting to High. Cover and cook an additional 20 minutes or until stuffing is fluffy. Sprinkle with cheese. Cover and cook until cheese is melted.

Warm Apple Crisp

Ingredients:

6-8 cups	apples, peeled, cored and cut into slices
2 cups	brad crumbs
1 cup	brown sugar
1 tsp	cinnamon
1 tsp	nutmeg
1/8 tsp	salt
1/2 cup	butter or margarine melted
1/4 cup	walnuts, finely chopped (optional)

Directions:

Place the apples in the bottom of the ceramic pot. In a mixing bowl, combine the bread crumbs, brown sugar, cinnamon, nutmeg, salt, melted butter or margarine and walnuts. Spread mixture over apples in the ceramic pot. Cover and cook on Low setting for 3 hours 30 minutes or on High for 2 hours 45 minutes.

CONSIGNES D’UTILISATION

Cet appareil est conçu pour **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT** et peut être branché dans toute prise C.A électrique polarisée de **120 V**. **Ne pas utiliser un autre type de prise.**

Utilisation de votre mijoteuse intelligente programmable pour la première fois

Nettoyez soigneusement l’appareil avant la première utilisation.

1. Lavez le couvercle en verre, la marmite de cuisson en céramique, les bacs de buffet, les couvercles de bac de buffet et le support de bac de buffet dans l’eau chaude savonneuse.
2. Rincez et asséchez à fond.
3. **Ne** plongez pas le boîtier métallique dans l’eau.
4. Branchez le cordon d’alimentation dans une prise de 120 V.
5. Le couvercle en verre et la marmite de cuisson en céramique doivent toujours être bien en place pendant la cuisson. Le temps de cuisson sera retardé si le couvercle en verre est fréquemment soulevé.
6. Pour la cuisson d’un mélange de viande et de légumes, placez la viande au fond de la marmite de cuisson en céramique.
7. Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée. Laissez complètement l’appareil refroidir avant de le nettoyer. **La marmite de cuisson en céramique ne peut supporter le choc de brusques changements de température.**
8. **Ne** pas utiliser de viande ou de volaille surgelées dans une mijoteuse. Décongeler la viande ou la volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.
9. Observer les temps de cuisson indiqués.
10. **Ne** pas conserver d’aliments dans la marmite de cuisson en céramique.
11. **Ne** pas réchauffer d’aliments dans la mijoteuse. **Ne** pas placer l’appareil chaud contenant des aliments sur une table à la surface en bois. Utilisez toujours un sous- plat de protection sous la marmite de cuisson en céramique avant de le placer sur la table ou le comptoir.
12. **Ne** pas utiliser la mijoteuse pour faire bouillir de l'eau.

Attention : Faites preuve de prudence en ajoutant des liquides au marmite de cuisson en céramique. Ne <u>jamais</u> ajouter de liquides froids car la marmite de cuisson en céramique pourrait se fissurer. Toujours chauffer les liquides avant de les ajouter.

Configuration de la mijoteuse

1. Branchez l’appareil dans une prise électrique polarisée. L’appareil émettra un son et les lampes témoins du sélecteur de température s’illuminent en cascade jusqu’à ce que vous appuyez sur le bouton « Paramètres ».
2. Appuyez sur le bouton « Paramètres » jusqu’à ce que vous ayez sélectionné le mode de cuisson désiré « ÉLEVÉ, MOYEN, BAS ou GARDE AU CHAUD ».
3. Appuyez ensuite sur le symbole ”▲” au côté gauche du bouton « Temps » pour augmenter progressivement le temps de cuisson par tranches de une (1) heure. En appuyant sur “▼”, le temps de cuisson diminue graduellement par tranches de une (1) heure.
4. Après avoir sélectionné la température de cuisson, appuyez sur le bouton « Démarrer/Arrêter » (Start/Stop) pour débuter la cuisson. Les lampes témoins du sélecteur de température clignotent jusqu’à ce que la température programmée soit atteinte et que la lampe Démarrer/Arrêter (Start/Stop) s’allume.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MIJOTEUSE PROGRAMMABLE



1. **ÉCRAN À AFFICHAGE DEL**
   L'écran DEL affiche l'heure.
2. **BOUTON DÉMARRER/ARRÊTER (START/STOP)**
   Lorsque ce bouton est pressé, l'appareil débutera la cuisson. En pressant à nouveau sur le bouton, le processus de cuisson s'arrêtera.
3. **VOYANT D'ALIMENTATION**
   Le voyant s'allume (rouge) quand le bouton «Démarrer/Arrêter» (Start/Stop) est pressé. Il s'éteint quand le bouton «Démarrer/Arrêter» (Start/Stop) est pressé pour arrêter le processus de cuisson.
4. **BOUTON DES PARAMÈTRES**
   En appuyant sur ce bouton, le mode de cuisson désiré sera sélectionné. Élevé, Moyen, Bas ou Garde au chaud.
5. **LAMPES TÉMOINS DU SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE**
   Quand vous débranchez d'abord l'appareil, ces lampes s'illuminent en cascade jusqu'à ce qu'un mode de température soit sélectionné. Ces lampes clignotent également jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.
6. **AUGMENTATION DU TEMPS DE CUISSON "▲"**
   En appuyant sur ce bouton, le temps de cuisson augmente graduellement par tranches de **une (1) heure** jusqu'à **vingt-quatre (24) heures**.
7. **RÉDUCTION DU TEMPS DE CUISSON "▼"**
   En appuyant sur ce bouton, le temps de cuisson diminue graduellement par tranches de **une (1) heure**.

KC272BN



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to:
US.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
CANADA: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

 --

OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO EURO-PRO OPERATING LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KC272BN
Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Province** **Postal Code**

Printed in China

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées lorsque vous utilisez votre mijoteuse programmable, dont les suivantes:

1. Lire soigneusement toutes les instructions.
2. N'utilisez la mijoteuse programmable que pour l'usage auquel elle est destinée.
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. **Ne** touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
5. Une surveillance attentive est nécessaire pour toute utilisation par ou près d'enfants.
6. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant son nettoyage. Laissez-l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **Ne** faites fonctionner aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou dans le cas où toute partie de l'appareil aurait été enlevée ou abîmée de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour son examen, ou sa réparation.
8. **Ne** pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ni pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
9. **Ne** pas le placer à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique.
10. **Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur.**
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut représenter un danger ou provoquer des blessures.
12. **Ne** pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne jamais placer la marmite de cuisson en céramique amovible directement sur une surface chauffée car il risque de se fissurer.
14. Pour débrancher l'appareil, mettez d'abord en position d'arrêt et retirez la fiche de la prise électrique. Toujours tenir la fiche et ne jamais tirer le cordon d'alimentation.
15. **Attention : Ne déplacer un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds qu'avec une extrême prudence. Toujours utiliser des poignées en transportant votre mijoteuse programmable quand elle est chaude.**
16. Le couvercle de verre et la marmite de cuisson amovible en céramique sont fragiles. Manipuler avec soin.
17. **AVERTISSEMENT! AFIN DE PRÉVENIR L'ÉLECTROCUTION, ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autre liquide.**
18. Éviter les changements brusques de température, comme l'ajout d'ingrédients froids ou surgelés dans une marmite de cuisson chauffé.
19. **Ne jamais** cuire directement dans le boîtier métallique. Utiliser la marmite de cuisson amovible en céramique.
20. **Ne jamais** allumer l'appareil quand la marmite de cuisson en céramique est vide car il pourrait présenter une défaillance.
21. **N'immergez PAS** l'appareil. Seuls l'élément en céramique et le couvercle en verre peuvent être plongés dans l'eau pour le nettoyage.
22. En utilisant cet appareil, procurer une zone dégagée au-dessus et sur tous les côtés pour favoriser la circulation d'air. Il est conseillé de placer un sous-plat résistant à la chaleur sur les surfaces où la chaleur peut causer un problème.
23. **Attention : En retirant le couvercle en verre, toujours soulever le couvercle en l'inclinant loin de vous pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'égoutter dans l'appareil.**

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'entortillement ou de chute occasionnés par un long cordon. Une rallonge peut être utilisée avec prudence

1. La puissance électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil électrique.
2. La rallonge et le cordon doivent être mis en place de façon à ce qu'ils ne pendent pas hors du bord du comptoir ou du dessus de table où ils pourraient être tirés par des enfants ou, où l'on pourrait trébucher dessus accidentellement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION: Afin de réduire le risque de chocs électriques, cet appareil est équipé d'une prise polarisée (l'une des fiches est plus longue que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise de courant polarisée. Si la prise ne s'adapte pas parfaitement à la prise d'alimentation, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié pour qu'il installe la prise appropriée. **N'essayez pas de modifier la prise, d'aucune façon.**

REV. 06/07

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE MIJOTEUSE PROGRAMMABLE

Avant d'utiliser votre ***mijoteuse programmable***, retirez toutes les étiquettes, les autocollants ou les plaques d'identification fixés à l'appareil. Votre nouvelle mijoteuse peut dégager une odeur pendant une dizaine de minutes quand vous l'allumez la première fois, Ceci est dû au réchauffage de matériaux utilises dans la fabrication de la mijoteuse. L'odeur est sans danger et ne devrait pas réapparaître après le premier réchauffage.



1. Boîtier métallique
2. Support de bacs de buffet
3. Couvercle à compartiments en plastique (x2)
4. Bacs de buffet (x2)
5. Marmite de cuisson en céramique
6. Couvercle en verre
7. Lampes témoins du sélecteur de température
8. Voyant d'alimentation « Marche »
9. Affichage LCD
10. Bouton de réduction du temps de cuisson
11. Bouton d'augmentation du temps de cuisson
12. Bouton sélecteur des paramètres
13. Bouton Démarrer – Arrêter

Spécifications Techniques

Voltage : 120V, 60Hz.
Alimentation : 340 Watts

*** Les illustrations peuvent différer du produit exact.**